

# POSTES À COMBLER

## **Chef cuisinier**

### **CONNAISSANCES, HABILITÉS ET ATTITUDES RECHERCHÉES**

- Posséder un talent culinaire hors pair ;
- Avoir le souci de détail et le plaisir de présenter une assiette digne de mention ;
- Être habile à communiquer et être axé sur le service à la clientèle ;
- Maîtriser les normes d'hygiène et de salubrité;
- Posséder un leadership mobilisateur ;
- Être organisé et efficace dans l'exécution de ses fonctions ;
- Être habile à créer une synergie d'équipe ;
- Prendre des décisions de manière rationnelle et rapide ;
- Faire preuve d'initiative et être créatif.

### **TÂCHES ET RESPONSABILITÉS**

- Planifier et élaborer les menus variés conformes au Guide alimentaire canadien et adaptés aux besoins nutritionnels particuliers des personnes âgées;
- Superviser l'ensemble des opérations en cuisine (propreté des cuisines et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des standards de qualité et de la fraîcheur des aliments);
- Assurer la sécurité des membres de l'équipe en respectant rigoureusement les normes de santé et sécurité au travail;
- Effectuer les achats et maintenir l'inventaire du département alimentaire (nourriture, équipement, vaisselle, produits ménagers, etc.);
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Assurer l'accueil et l'intégration des nouveaux employés et veiller à leur développement professionnel;
- Assurer la gestion des ressources humaines de son service (répartition du travail, gestion des conflits);
- Établir, appliquer et faire respecter les politiques, les normes et les procédures de la cuisine et de la salle à manger;
- Gérer les ressources financières (préparer les budgets, contrôler des coûts d'opération, calculer le coût des repas offerts...);
- Favoriser une bonne communication avec les autres départements de la résidence et au sein de son équipe ;

- Toute autre tâche assignée par la Direction.

### **RÉSULTATS ATTENDUS :**

- Assurer et maintenir une satisfaction maximale des résidents en matière du service alimentaire offert ;
- Contrôler le budget et réduire les coûts du département ;
- Réduire la quantité de nourriture gaspillée ;
- Créer un climat de travail et une synergie pour l'ensemble des membres de l'équipe 'cuisine et salle à manger'.

### **FORMATION ACADÉMIQUE ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE**

- Diplôme en cuisine d'établissement ;
- Formation en gestion, et expérience minimale de 5 ans en gestion de cuisine ;